



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU KABAK CARPACCIO

1 adet yuvarlak kabak
100 gram füme tavuk göğsü
25 gram tereyağı
1 diş sarımsak
2 dal dereotu
1 tutam tuz

Kabakları iyice yıkayın, kabuklarını soymadan incecik dilimleyin. Marine için gerekli olan tüm malzemeleri; sarımsak, dereotu, tuzu mutfak robotunda çekin. Dilimlediğiniz kabakları yağlı marine içinde 1 saat dinlendirin. Kabak dilimlerini servis tabağına dizin. Tabağın ortasına ince dilimlenmiş füme tavuk göğsü yerleştirin. Tereyağı marine sosunu kabakların üstüne gezdirip servis yapın. Füme tavuk göğsü ile kabak carpaccio artık hazır.